

Štrudla sa jabukama (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** kiselih jabuka
- **150 g** mrvice
- **150 g** putera
- **100 g** suvog groža
- **75 g** mlevenog badema
- **100 g** šecera
- **1** kesica cimeta
- **malo** šecera u prahu
- **1** kesica vanilin šecera
- **300 g** brašna
- **1** jaje
- **malosoli**
- **malomleka**
- **malo** putera

Priprema

Zamesite testo od brašna, jajeta, mleka i soli.

Sve dobro zamesite i ostavite da se testo odmara 1 sat.

Za fil mrvice propržite na puteru.

Dodajte jabuke isecene na režnjeve.

Dodajte suvo grože, badem, umešajte šecer i cimet.

Testo razvite na dasku.

Tanko ga premažite puterom pa ga filujte filom.

Filovano testo uvijte u rolat, stavite u podmazan pleh i pecite na umerenoj temperaturi do kraja.

Štrudlu isecite na tanke kolutove i pospite ih prah šecerom pomešanim sa vanilom.

Savet